

### 3. Internationaler Teamcup Systemgastronomie

Am Sonnabend (21.04.12) hat sich ein Team unserer Schule beim Internationalen Teamcup der Systemgastronomie in Elmshorn mit weiteren 104 Teilnehmern gemessen. Zur Mannschaft gehörten der frisch gekürte Thüringer Landesmeister Peter Gehlmann (Kafferösterei Markt 11 Jena), Linda Guthmann (Sushifreunde Erfurt) und Felix Schaum (Marché Hirschberg). Da unser 4. Mann leider kurzfristig ausgefallen war, wurde das Team vor Ort durch Daniel Grasso (Mc Donalds . Eckstein GmbH und Co. KG Osnabrück) ergänzt. Zu ihm fanden alle schnell einen guten Draht, der sicher nicht so bald abreißen wird.

Die Wettkampfaufgabe bestand aus der Entwicklung eines kreativen Kartoffelsalats aus einem in Englisch vorgegebenen Warenkorb. Dazu sollten ein Thekenaufsteller gestaltet, sowie der Verkaufspreis kalkuliert werden. Daniel, der gebürtige Schwabe, schlug einen Schwäbischen Kartoffelsalat vor, der bei der Jury guten Anklang fand.

In einer zweiten Aufgabe war ein Dienstplan für den Einführungstag des neuen Produktes in einem Berliner Einkaufszentrum unter Berücksichtigung des Tarifvertrages und der einzelvertraglichen Vereinbarungen zu schreiben.

Anschließend mussten sich alle Teilnehmer einer 1-stündigen Theorieprüfung unterziehen. In der Endabrechnung belegte das Bertuchteam unter 27 gestarteten Mannschaften den 8. Platz.

Erfreulich ist für uns vor allem der 3. Platz in der Theorie, Platz 13 in der Praxis ist aber immer noch in der vorderen Hälfte.

Über die genauen Ergebnisse kann man sich unter <http://teamcup.systemgastronomie.org> informieren.

Am Abend klang die Veranstaltung mit einer After-Show-Party in Glückstadt aus. Auch wenn es nicht in die Medaillengänge gereicht hat, sind die Erfahrungen und Kontakte, die die Azubis sammeln konnten "Gold" wert. Die Reise war bis auf den Verlust zweier Regenschirme ein voller Erfolg.

